

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr 1. Bromberg, den 3. Januar 1937

Der Bauer an der Jahreswende.

Von Dr. Hermann Herberge.

Wenn auch zweifellos die meisten Bauern wissen, wie sie ihren Acker am besten zu bestellen und ihr Vieh zu pflegen haben, der klare Überblick über das Zusammenwirken aller Einzelheiten der Wirtschaft ist vielfach noch nicht genügend entwickelt. Nur dadurch ist es zu erklären, daß sich Fehler in der Betriebsgestaltung hartnäckig erhalten. Es ist wohl selbstverständlich daß man sich bei Beginn des neuen Wirtschaftsjahres darüber Klarheit zu verschaffen versucht, ob die Arbeit im vergangenen von Erfolg begleitet war, damit sollte man sich aber nicht begnügen, denn man hat schon manche Gelegenheit versäumt, den Betrieb den besonderen Verhältnissen des Jahres anzupassen. Wir wollen natürlich nicht jeder Gunst der Preisverhältnisse nachjagen, sondern nur die Kräfte der Wirtschaft dauernd planvoll ausnützen, Schwierigkeiten im voraus erkennen und ihnen vorbeugen, soweit es möglich ist. Dazu hilft uns der im Laufe des Winters aufgestellte Betriebsvoranschlag, der die Buchführungskenntnisse weiter ausbaut und die Erfahrungen früherer Jahre für das kommende nutzbar machte.

Am besten geht man von den Verbrauchsmengen aus, wie sie sich auf Grund des Viehbestandes und der zu besäenden Flächen ergeben. Dazu kommen die Bedarfsmengen des Haushaltes usw. Unter den gleichen Gesichtspunkten machen wir eine Aufstellung über das Vieh und seine Erzeugnisse. Hier ist ein Erfahrungssatz für Unglücksfälle und Seuchen einzurechnen. Weiter stellen wir die voraussichtlichen Erträge des Ackers und Stalles zusammen, wobei vorsichtige Schätzung angebracht ist. Damit haben wir dem Voranschlag in Geld vorgearbeitet, und wir beginnen ihn ebenfalls mit der Ausgabenseite. Um den Betrieb ständig überwachen zu können, brauchen wir eine Übersicht über den voraussichtlichen Umsatz an Erzeugnissen und Bedarfsstoffen wie die voraussichtlichen Einnahmen und Ausgaben mindestens für jedes Vierteljahr; noch besser ist es, wenn wir die Posten nach Monaten aufteilen. Vollen Vorteil haben wir davon natürlich nur dann, wenn wir laufend genaue Aufstellungen über die einzelnen Betriebsvorgänge machen, um sie am Ende der Monate oder der Vierteljahre den Ziffern des Voranschlages gegenüberzustellen. Er wird also ergänzt durch die Buchführung.

Auf dem Felde gibt es im Januar, der bei uns der kälteste Monat zu sein pflegt, am wenigsten zu tun. Damit die Gespanne aber nicht völlig ruhen, fahren wir auch bei Frost Kompost auf Wiesen und Weiden. Die Räder schneiden dann am wenigsten ein. In Waldgegenden werden die Zugtiere mit Holzfahren beschäftigt. Wo es noch Getreide zu dreschen gibt, wird eifrig damit fortgefahren. Je schneller es beendet wird, umso weniger Schaden verursachen die Mäuse. Das Ausbessern von Geräten und Maschinen wird gleichfalls fortgesetzt.

Im Kuhstall gibt es um diese Zeit viele Kälber. Immer wieder muß davor gewarnt werden, die Geburt ohne Grund beschleunigen zu wollen. Das Beste ist es immer, wenn sie ohne Hilfe vonstatten geht. Für den Notfall muß man selbstverständlich bereit sein, und auch nach der Ankunft des Kalbes muß man die Kuh beaufsichtigen. Vor allen Dingen sorge man für Ruhe. Die erste Milch gehört unbedingt dem Kalbe. Sie wirkt abführend und ist durch ihre besondere Beschaffenheit sonst nicht brauchbar. Der leichteren Aufsicht wegen tränkt man die Kälber heute gewöhnlich und läßt sie nicht saugen. Man merkt dann sofort, wenn das Kalb Verdauungsstörungen hat und die Kuh im Milchertrage nachläßt und kann Mittel dagegen anwenden. Außerdem erspart man sich die Mühe des späteren Entwöhnens. Man darf aber bei der Aufzucht nicht nur an die Fütterung denken. Die Haltung der jungen Tiere muß dahinzielen, daß sie gesund heranwachsen und sich abhärten. Der Kälberstall soll hell und nicht zu eng sein, und er soll eine Tür haben, die unmittelbar in einen umzäunten Auslauf führt, wo sich die Tiere bei schönem Wetter tummeln können. Es ist falsch, den Stall so warm zu halten, daß die Kälber schwitzen, und sie dann zu scheren. Bei 10 Grad C. fühlt sich das Jungvieh am wohlsten. Empfindlich gegen Kälte sind dagegen die Ferkel, und Verluste verhütet man bei ihnen im Winter zweckmäßig durch den Einbau besonderer Ferkelhäuschen in die Buchten. Sie sollen die Ferkel vor allem vor der Berührung mit steinernen Außenwänden bewahren. Der Deckel muß genügend Luftwechsel zulassen. An sehr kalten Tagen legt man ein paar alte Säcke darauf.

Bei mildem Wetter im Januar nimmt die Neigung zum Eierlegen im Hühnerstall wieder zu, und auch später erbrütete Hennen fangen damit an. Setzt strengere Kälte ein, müssen wir dafür sorgen, daß die Hühner möglichst wenig davon merken. Vor allem ist dafür zu sorgen, daß sie dauernd frisches, nicht zu kaltes Trinkwasser haben. Man darf nicht vergessen, daß die Eier sehr viel Wasser enthalten. Im Laufe des Januar sind die Zuchtstämme zusammenzustellen. Bei den Gänsen sollte es schon geschehen sein. Auf einen Ganter rechnet man vier bis fünf Gänse, auf einen Hahn je nach der Schwere der Rasse 8 bis 15 Hühner.

Im Garten beschränken wir uns im Januar in der Hauptsache auf die Pflege der Obstbäume. Bei Frostwetter lassen wir auch sie in Ruh. Haben wir aber an einem milden Tage Zeit, sehen wir zu, daß wir mit dem Schneiden und Auslichten bald fertig werden, bevor der Saft wieder in die Knospen steigt. Auch Steckholz von Johannisbeer-

sträuchern muß aus diesem Grunde möglichst bald geschnitten und in Erde eingeschlagen oder ins Freie gepflanzt werden.

*

Der kälteste Monat des Jahres wurde früher viel zum Düngerfahren und Dreschen benutzt. Heute wartet man lieber mit dem Mistausfahren, bis man ihn gleich einpflügen kann, denn der gefrorene Boden nimmt ja keine Nährstoffe an, Wind und Sonne entführen aber viel.

Bei den Hackfruchtmieten achte man auf Stellen, wo der Schnee geschmolzen ist, oder die eingesunken sind. Hat man Fäulnisherde entdeckt, so müssen sie sofort entfernt und die Nachbarstellen mit Branntkalk keimfrei gemacht werden. Wer Frühsorten bauen will, kann sich jetzt die Vorkeimkästen herstellen.

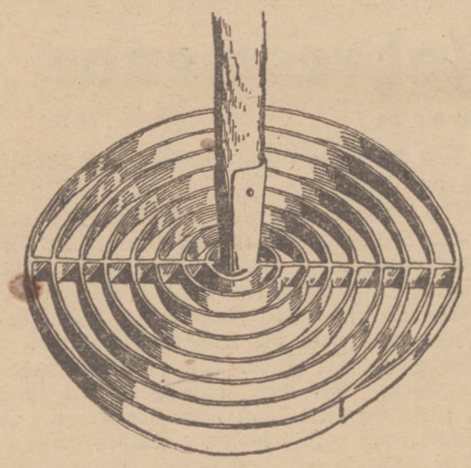
Die Schüttböden können nie kalt genug gelüftet werden, weil die kalte Luft bei der Erwärmung immer wieder Feuchtigkeit annimmt. Die Getreidekäfer hören dann auch mit ihrer Fraßtätigkeit auf und beziehen andere Quartiere, wo sie weniger Schaden anrichten können.

Bei der Rattenbekämpfung muß man mit dem besten Mittel wechseln, weil die klugen Tiere es sonst nicht mehr annehmen. Als Köder eignen sich sonst Fischabfälle, Speck oder Käse usw. gut. ie.

Landwirtschaftliches.

Ein praktischer Kartoffelstampfer!

Während in Mittel- und Großbetrieben zum Zerkleinern der gedämpften Kartoffeln die gebräuchlichen Quetschmühlen verwendet werden, ist in kleineren Haushaltungen (und besonders in Betrieben mit Kleintierzucht) der Handstampfer am Platze. Auch dann, wenn die bereits vorhandene Quetschmühle reparaturbedürftig ist, kann er die besten Dienste leisten und ebenso beim Einsäuern der Kartoffeln in Silos. Einen Handstampfer, wie er von mir erdacht ist, kann sich jedermann von seinem Schmied oder Schlosser ohne große Unkosten her-



stellen lassen. — Er besteht aus einem 20 Millimeter breiten und 5 Millimeter starken Flacheisen, das die Form einer Messerklinge erhielt und in Spiralen gebogen ist. Der Abstand der Spiralen beträgt 1½ Zentimeter. Zur Verstärkung bei größeren Formaten können diese durch eine Schiene verbunden werden. Am Zentralpunkt wird eine Tülle angeschmiedet in der ein etwa 1—1½ Meter langer Stil befestigt wird. Den Stampfer kann man sich je nach der Menge der zu zerkleinernden Kartoffeln in verschiedenen Größen herstellen lassen. Es sei jedoch geraten, nicht über 25 Zentimeter Durchmesser hinauszugehen. Dieses Gerät ist besonders zum Stampfen in Tonnen geeignet, da es sich der runden Faßwandung vorzüglich anpaßt. Franz Detzel, Knechtsteden.

Geflügelzucht.

Wolfersdorfer Hühner.

Die Wolfersdorfer sind mittelschwere Hühner, denen der Kenner sofort ansieht, daß in ihnen Blut der Rhodeländer steckt. Dies beweist schon der lange, dazu breite Rumpf, der sich nach dem Schwanz zu etwas senkt. Mit Stolz zeigen die Wolfersdorfer ihre volle, breite Brust. Der federreiche Schwanz wird von beiden Geschlechtern in stumpfem Winkel zum Rücken getragen, von dem er sich sanft abhebt. Die Schenkel treten mäßig hervor. Es gilt ebenso als Fehler, wenn die Wolfersdorfer zu hoch gestellt sind, wie wenn sie, was oft (besonders bei den Hennen) der Fall ist, zu tiefe Stellung haben. Die Entwicklung des Legebauches der Hennen läßt nichts zu wünschen übrig. Die Läufe, vornehmlich auch die Zehen, sind bei beiden Geschlechtern oft dunkelfleckig, ja sie sehen häufig sogar anders aus als gelb; das sind dann aber grobe Fehler.

Die Abbildungen sprechen klar und deutlich zum Leser, doch wollen wir wegen öfters auftretender Kopffehler noch hinzufügen: Der mittelgroße Kopf trägt meist einen mäßig hohen Stehkamm, der 5 bis 7 Zacken aufweist. Rosenkamm ist bei dieser Rasse zwar auch gestattet, es wäre aber zwecks einheitlicher Verbreitung der Wolfersdorfer besser, wenn sie nur einfachkämmig gezüchtet würden. Die Ohrscheiben sollen allerdings reinweiß sein, doch haben sie häufig einen roten Schein. Bis jetzt kommen nur schwarze oder goldhalsige vor.

Die Wolfersdorfer erregen nicht nur das Entzücken des Rassezüchters, sondern sie sind auch hervorragende Nutzhühner.



Mit ihren 4 bis 6 Pfund Körpergewicht geben sie ein zartes, kurzfaseriges Fleisch. Sie ragen allgemein als Leger hervor, auch im Winter, wenn es ihr Besitzer nur nicht an entsprechender Wartung fehlen läßt. Unter den Hennen sind fast immer solche, die dann frühzeitig und dabei sorgsam brüten. Die Küchlein sind lebensfreudig und, wie ihre Elterntiere, auch wetterfest. Beides zusammen führt zur Schnellwüchsigkeit.

Als mittelschwere Hühner sind die Wolfersdorfer in ihrem Wesen, vornehmlich in ihren Bewegungen, ruhig. Sie begnügen sich mit kleinem Auslauf, doch wissen sie auch weite Flächen recht gut zu nutzen. Hohmann.

Auf dem Geflügelhof im Januar.

Hühner. Auch in diesem Monat steht der Schutz der Tiere gegen eisige Kälte und die Unbilden des Winterwetters an erster Stelle. Damit ist dann auch schon viel für ein gutes Gelingen der kommenden Zuchtperiode getan. Haben die Hühner tagsüber hinreichende Arbeit und Bewegung im Scharraum, so schadet ihnen trockene Kälte nichts. Nur durch ein müßiges Herumhocken, noch dazu bei naßkaltem Wetter und in Zug und Wind, ist allerlei Krankheiten Tür und Tor geöffnet. Mit gefülltem Kropf müssen die Tiere abends ihre Sitzstangen aufsuchen. Der Schlafraum muß zugfrei und warm sein. Ohne Anwendung künstlicher Wärmequellen muß die Temperatur des Nachtstalls durch die Entwicklung der Eigenwärme der Hühner auf 4—5 Grad Celsius über null gehalten

werden. Dann sitzen und ruhen die Hühner gut und werden die aufgewandte Mühe und Arbeit zur gegebenen Zeit lohnen.

Auch dem Futter und der Fütterung ist besondere Beachtung zuzuwenden. Animalische Stoffe dürfen als Beigabe nicht fehlen. Frisch gemahlene rohe Knochen sind unübertrefflich. Weichfutter und Trinkwasser sind stets angewärmt zu reichen. Grünfutter — Kohl, Rüben, Möhren und ähnliches, aber nicht gefroren! — muß den Tieren stets zur Verfügung stehen. Wer sich einen Vorrat von getrockneten Brennesseln gesichert hatte, ist jetzt schön heraus. Kurz geschnitten und unter das Weichfutter gemengt, ersetzen sie Kraftfutter. Die Eier sind, der Frostgefahr wegen, mehrmals am Tage einzusammeln.

Gänse und Enten: Das Wassergeflügel beginnt teilweise schon mit dem Legen. Für jedes Tier ist ein besonderes Nest herzurichten. Bei freiem Auslauf auf die Dorfstraße, bei Benutzung des Dorfteiches usw. ist reinrassige Zucht undenkbar. Der Ganter soll nie älter als 3 Jahre werden. Wenn Gänse und Enten auch gegen Kälte wenig empfindlich sind, so verlangen sie doch in ihren Ställen reichliche und trockene Einstreu. Sie ist deshalb öfters zu erneuern.

Truthühner: Bei den Truthühnern regt sich auch schon der Geschlechtstrieb. In dieser Zeit sind die Hähne sehr streitsüchtig. Eine Absonderung, auch von dem übrigen Geflügel, ist anzuraten. Auch Brutputen dürfen nicht mit einem Hahn zusammenlaufen, weil sie sonst zu früh zum Legen angeregt und damit für Zwangsbruten untauglich werden.

Tauben: Die Tauben schreiten bei mildem Wetter zur Brut. Aber nur keine Eile, besser ist es schon, man wartet hiermit noch. Junggesellen sind aus dem gemeinsamen Schlag zu entfernen, da sie nur Störenfriede sind. Bevor die Brut beginnt, ist der Schlag noch einmal gründlich zu reinigen und die Nester sind neu herzurichten. Auf jedes Zuchtpaar kommen zwei nebeneinanderliegende Nester. Sch.

Obst- und Gartenbau.

Richtig spritzen!

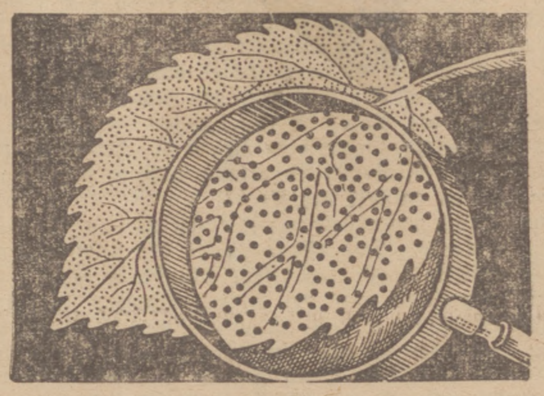
Wenn die Bekämpfung tierischer und pflanzlicher Feinde Erfolg haben soll, gehört dazu neben der richtigen Wahl des in Frage kommenden Spritz- oder Stäubemittels, neben der Wahl des richtigen Zeitpunktes, vor allem auch brauchbares Gerät, also die passende Spritze oder der Verstäuber für pulverförmige Stäubemittel. Um eine feine Verteilung der Spritzbrühe auf den Pflanzen zu erzielen, benutzt man eine Spritze, die die Flüssigkeit unter starkem Druck in feinsten Tröpfchen verteilt.



Falsch gespritzt, die Spritztröpfchen sind zu groß.

Für das Spritzen und Stäuben gilt als erster Grundsatz, sich genauestens an die gegebenen Vorschriften zu halten und nur solche Mittel anzuschaffen, die geprüft und anerkannt sind. Auch die chemische Industrie selbst ist stark daran interessiert, alle unwirksamen oder unverhältnismäßig teuren Präparate auszuschalten.

Niemals verfahre man nach dem Sprichwort „Viel hilft viel". Das ist in Düngungsfragen falsch und ebenso bei der Schädlingsbekämpfung. Die Gefahren, Schaden anzurichten, sind natürlich in der Zeit des Wachstums der Pflanzen am größten und hierbei wieder in der Zeit der ersten Blatt- und Blütenentwicklung. Gerade bei der Bekämpfung von Pilzkrankheiten kommt es vornehmlich auf allerfeinste Verteilung der Spritzbrühe an, um wirksam zu sein und trotzdem „Verbrennungen" zu verhüten. Man nehme einmal ein gespritztes Blatt unter das Vergrößerungsglas, um sich davon zu überzeugen, wie klein oder groß die einzelnen Spritztröpfchen sind. Richtige Hantierung ist besonders bei Mitteln geboten, die Kupfer, Arsen, Schwefel oder Teeröle (Obstbaumkarbolineum) enthalten. Andere Mittel sind selbst bei reichlicher Verstäubung gefahrlos. Hier ist in erster Linie an die bekannte Quassia-



Richtig gespritzt, Spritztröpfchen nebelartig zerstreubt.

Seifenlösung zu denken und die mancherlei Fertigmittel des Handels. In den letzten Jahren hat noch eine Gruppe von Mitteln an Geltung gewonnen. Das sind die Mittel, die insektentötende Stoffe (Pyrethrine) oder Rotenon enthalten. Pyrethrine werden aus den getrockneten Blütenständen von Pyrethrum cenerariaefolium, P. roseum und P. carneum gewonnen, Rotenone aus den Wurzeln der tropischen Pflanzengattung Derris. Gartenbauinspektor K.

*

Die Behandlung der Gartengeräte.

Je nach der Art des zu verarbeitenden Bodens und der Art der Arbeit hat der Mensch verschiedene Geräte ersonnen, durch deren Anwendung ihm die Bestellung von Acker und Garten bedeutend erleichtert wird. Sie sind aus Metall, Stahl oder Eisen, Zink, Messing und aus Holz hergestellt. Alle Arbeit in Garten und Feld wird in der Tat durch praktisch eingerichtete Geräte sehr erleichtert, aber nur, wenn sie gut instandgehalten sind. Wenn im Frühjahr der Spaten hervorgeholt wird und auf dem Eisen der Rost sich Fleck an Fleck festgesetzt hat, so weiß der erfahrene Gartenbesitzer, daß die Arbeit mit dem Gerät erst wieder Freude macht, wenn durch den Erdboden die Eisenfläche blankgescheuert ist. Es kommt aber noch etwas anderes hinzu, das den Gartenbesitzer veranlaßt, sorgfältig auf die Instandhaltung dre Geräte zu achten: Je größere Aufmerksamkeit auf Behandlung und Aufbewahrung derselben verwandt wird, desto länger bleiben sie gebrauchsfähig, oft ein Lebensalter hindurch.

Bei allen Geräten mache es sich der Gartenbesitzer zur Regel, niemals eins derselben ungereinigt nach Gebrauch fortzustellen. Metallene Geräte beginnen sofort zu „oxydieren", d. h. es bildet sich auf ihrer Oberfläche eine immer dicker werdende Schicht des mit dem Sauerstoff der Luft verbundenen Metalls (bei dem Eisen der Rost), die sich immer tiefer einfrißt und das Metall zunächst rauh macht und im Laufe der Zeit gänzlich zerstört. Alle Metallgeräte sind also nach Gebrauch zunächst gründlich zu reinigen und trocken zu reiben, denn gerade die Feuchtigkeit fördert die Zerstörung in hohem Maße. Der für die Aufbewahrung bestimmte Raum soll trocken, luftig und hell sein. Im Winter wird sich darum der Hausboden gut dafür eignen. Steht den metallenen Geräten eine längere Ruhezeit bevor, was besonders während des Winters der Fall ist, so sollen die Metallteile mit einer Fettschicht überzogen werden; sie verhindert den Zutritt von Luft und Feuchtigkeit und verschwindet bei Wiederbenutzung der Geräte sofort, worauf das blanke Metall wieder sichtbar wird. Auf diese Weise behandelt man Pflüge, Eggen, Spaten, Hacken, Haken, Sensen, Sicheln, Äxte, Beile usw. Schr.

*

Bekämpft den Baumkrebs!

An unseren Obstbäumen, insbesondere beim Kernobst, bemerken wir manchmal mehr oder weniger große Wunden, an deren Rändern sich zwar Überwallungswülste bilden, die aber immer wieder zerstört werden. Auf diese Weise umgibt sich die Wundstelle im Laufe der Zeit mit einer Anzahl mehr oder weniger deutlich erkennbarer Ringe. Wir haben es hier mit einer Krebskrankheit der Obstbäume zu tun, die entweder durch den Pilz Nektria, durch die Blutlaus oder den Frost hervorgerufen wird.

Der echte Krebs zeigt gegen Ausgang des Winters in den Ritzen der Wunden winzige, rote, zusammenstehende Körperchen, während im Sommer auf den befallenen Rindenteilen herdenweise kleine weiße Knötchen oder flaumartige Gebilde auftreten. In beiden Fällen haben wir es mit den Fruchtformen des Pilzes zu tun. Wenn diese Sporen durch Wind, Insekten oder sogar vom Regen verschleppt werden und auf wundartige Rindenstellen gelangen, dann beginnen sie zu keimen und es entsteht der Krebs.

Bekanntlich unterscheiden wir einen offenen und einen geschlossenen Krebs. Der offene Krebs, der besonders an Astwinkeln auftritt, zeigt eine offene Wunde in Gestalt rissiger, abbröckelnder Rinde und bei älteren Wunden in Form der eingangs erwähnten charakteristischen Ringe. Befällt er kleinere Zweige, so werden die über der Krebswunde liegenden Zweigteile bereits innerhalb eines Jahres zum Absterben gebracht („Spitzendürre"). Der geschlossene Krebs läßt keine Wunde von außen erkennen. Durchsägt man aber die verschieden großen Geschwülste, so finden wir die Spalten im Innern mit vermoderten Massen angefüllt. Krebs beim Steinobst hat immer Gummifluß zur Folge.

*

Die Behandlung der Krebswunden ist folgende: Offene Wunden sind bis etwas über das gesunde Holz hinaus auszuschneiden oder auszumeißeln, worauf die Schnittflächen entweder mit kaltflüssigem Baumwachs oder mit etwas erwärmtem Steinkohlenteer bestrichen werden. Baumwachs ist dem Steinkohlenteer vorzuziehen, aber auch teurer. Zeigt sich am Baume Spitzendürre als Folge von Krebs, so ist ein Zurückschneiden der Zweige notwendig.

Zu dieser direkten Behandlung käme die ebenso wichtige vorbeugende Bekämpfung: Bäume, die infolge einseitiger oder zu starker Stickstoffdüngung infolge von Jauche, Latrine u. dergl. weiches, schwammiges Holz besitzen, neigen leicht zur Krebskrankheit. Derartige Düngung ist also zu vermeiden und für kerniges Holz durch Zufuhr von Kali und Kalk besonders Sorge zu tragen. Beim Pflanzen der Obstbäume ist darauf zu achten, daß sie nicht zu tief in die Erde kommen, weil sie sonst leicht vom Krebs befallen werden. Auch ist den Bäumen genügender Abstand zu geben. Wo infolge zu dichten Standes kaum Licht zu den Bäumen dringt, hat der Baumkrebs und mit ihm eine Reihe anderer Obstschädlinge gewonnenes Spiel. Wichtig ist sodann die Anpflanzung krebsharter Sorten; als solche seien genannt: **Purpurroter Cousinot, Roter Eiserapfel, Fürstenapfel, Boikenapfel und Langtons Sondergleichen.** Als besonders krebsanfällig gelten u. a. die Apfelsorten: Wintergoldparmäne, Geflammter Kardinal, Champagnerreinette, Weißer Winterkalvill und Ontario, von Birnen besonders Grüne Sommer-Magdalene.

Herpers.

Bienenzucht.

Schützt die Flugöffnungen!

Draußen gibt es für die Feldmäuse nichts mehr zu nagen und zu beißen. Sie haben sich daher nach den menschlichen Behausungen zurückgezogen. Dabei sind auch die geschützten Bienenstände mit dem wärmenden Moos, der Holzwolle, den alten Kleidern usw. nicht übersehen worden. Nun gilt es, Vorkehrungen zu treffen, daß die gefährlichen Nager nicht in die Körbe und Kästen eindringen können. Vor den Flugöffnungen müssen praktische Schieber befestigt werden. Dabei werden manche Verkehrtheiten gemacht. Fluglochschieber mit winzig kleinen Löchelchen können den Erstickungstod der Bienen herbeiführen. Die Durchgänge müssen 5 Millimeter hoch und 5 Millimeter breit gehalten werden. Wer sich die geringen Ausgaben für einen solchen Schieber nicht leisten will, der drücke Drahtstifte vor der Flugöffnung in das Bodenbrett, die Entfernungen genau einhaltend. Geschehen muß etwas! Die Bienen können sich in der kalten Zeit der Eindringlinge nicht erwehren, weil es keiner derselben möglich ist, ohne Erstarrungsgefahr sich von der wärmenden Traube zu trennen.

Weigert.

Für Haus und Herd.

Graupensuppe.

20 Gramm Speck, Wurzelwerk, Zwiebel, 65 Gramm Graupen, 1¼ Liter Brühe oder Wurstbrühe, Salz, Petersilie oder Selleriekraut, Sellerie, roh gerieben. Zubereitung: Speck ausgelassen, Wurzelwerk fein geschnitten, darin andünsten, Graupen zugeben, mit Brühe auffüllen, alles garkochen lassen, abschmecken, etwas rohgeriebenen Sellerie, gewiegte Petersilie oder Sellerieblätter vor dem Anrichten zugeben.

Gemüsegraupen.

3 Eßlöffel Fett, ⅛ Kilogramm Graupen, ¼ Kilogramm Rind- oder Hammelfleisch, 2 Möhren, 1 Kohlrabi, 1 Stück Sellerie, 1 Stück Petersilienwurzel, 1 Porree, 30 Gramm getrocknete Pilze, 1½ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, ¾ Kilogramm Kartoffeln, gewiegte Petersilie oder Selleriekraut. Zubereitung: Graupen kalt abquirlen, Fett heiß werden lassen, Graupen darin dünsten, das in Würfel geschnittene Fleisch und Gemüse hinzufügen, mit dünsten lassen, das kochende Wasser und Salz dazu geben. Pilze mit dem Einweichwasser zu den Graupen geben, alles zusammen weichkochen, eine halbe Stunde vor dem Anrichten die in Würfel geschnittenen Kartoffeln mit garkochen, abschmecken, gewiegte Petersilie hinzutun. — Das Gericht kann auch ohne Fleisch gekocht werden.

Apfelgraupen.

¾ Kilogramm Graupen, 1¼ Liter Wasser, 1 Zitrone, 1 Teelöffel Salz, ¾ Kilogramm Äpfel, 1 Stück Zimt, 4 Eßlöffel Zucker. Zubereitung: Graupen abquirlen, abgießen, Wasser mit Zitronenschale, Zimt, etwas Zucker und Salz zum Kochen bringen, Graupen hineingeben und kochen lassen. ½ Kilogramm vorbereitete, in Achtel geschnittene Äpfel zufügen. Alles garkochen lassen. ¼ Kilogramm Äpfel roh daranreihen, mit Zitronensaft abschmecken, mit brauner Butter, Zucker und Zimt zu Tisch geben.

Krautsalat (roh).

Weißkraut oder Rotkraut waschen, hobeln, mit etwas Salz stampfen, mit saurer Sahne und Buttermilch oder mit saurer Milch, Essig oder Zitrone, Zucker, Kümmel, gehackter Zwiebel abschmecken. Statt Sahne kann man auch Öl nehmen.

Jägerkohl.

Weißkraut vorbereiten, fein hobeln, in Salzwasser ziemlich garkochen, über ein Sieb ablaufen lassen. In einem Topf brät man Speck aus, läßt gewiegte Zwiebeln darin dünsten, gibt das Kraut dazu und läßt es gardämpfen. Kurz vor dem Anrichten schmeckt man mit etwas saurer Sahne oder saurer Milch, Essig, Salz und Pfeffer ab.

Kapuzinerbrot.

Vermenge 125 Gramm braunen Rohrzucker, 125 Gramm grobgestoßene Mandeln und 8 Gramm Zimt mit 125 Gramm Mehl, dann rolle diese Masse zwei Messerrücken dick aus und stich sie mit beliebigen Förmchen aus. Backe die Plätzchen auf gefettetem Blech bei gelinder Hitze und bestreue sie mit Zucker und Zimt.

*

Zur Vorbeuge gegen Frostbeulen

gehört das Warmhalten der Gliedmaßen und zwar muß man darauf achten, daß man besonders die Handgelenke warm hält. Die altmodischen Pulswärmer und die neumodischen Skisöckchen sind hier zugleich die beste Vorbeuge und Behandlung. Aber Wärme genügt nicht allein Die empfindlicheren Hände und Füße müssen vor allen Dingen in ihren Hüllen bequem und reichlich Platz finden.

Dr. H.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p. sämtlich in Bromberg.